

(様式第3号)

業務計画書（記入例）

業務工程	人数	業務時間																備考
		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
開店準備	1																	
調理準備	1																	食材準備、炊飯
調理	4																	湯銭、盛り付け
配達準備	4																	
配達	6																	
調理片付	1																	
容器回収	6																	
容器洗浄	1																	
食材発注	1																	毎週火、金
翌日準備	2																	
閉店準備	1																	

各項目について、欄が不足する場合は適宜追加してください。